取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド
適温調理クッキングガイド 別添付

日立IHクッキングヒーター　家庭用

2口IH　鉄・ステンレス対応

型式 HT-80FS レンジフードファン連動

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、適温調理クッキングガイド、DVDとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」→ P.6～11をお読みいただき、正しくお使いください。

〈料理集・調理のこつ付〉

初めてお使いのときや、お困りになったときは、同梱のDVDも是非ご覧ください。

DVDを再生できる環境でお使いください。

初めて使う方にもわかりやすい
かんたんIH
日立IHクッキングヒーター

はじめにお読みください

「安全上のご注意」➔P.6~11をお読みいただき、正しくお使いください。

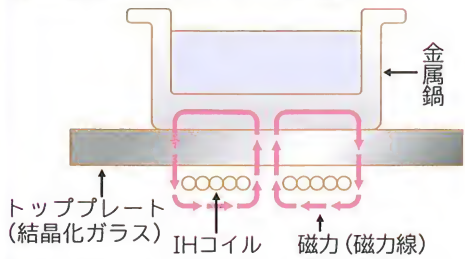
大火力 左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。➔P.12

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。➔P.30

IH加熱の原理（イメージ図）

金属鍋
トッププレート（結晶化ガラス）
IHコイル
磁力（磁力線）

IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。
トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力（磁力線）によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

適温調理機能（付属の適温調理クッキングガイドとDVDで40種類のレシピがご覧になれます）

●光&4温度センサーで予熱も加熱もコントロール。
選んだメニューに合わせて設定目安温度をキープ。

適温調理メニューには、「いため物」「卵調理」があります。
➔P.28、29、31

光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。

光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。
汚れや異物を取り除いてからご使用ください。
➔P.47

ビッググリル

●さんま5尾を一度に焼ける。
➔P.34、35

音声ガイド

●調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

もくじ

ご使用の前に

使いかた

お手入れ

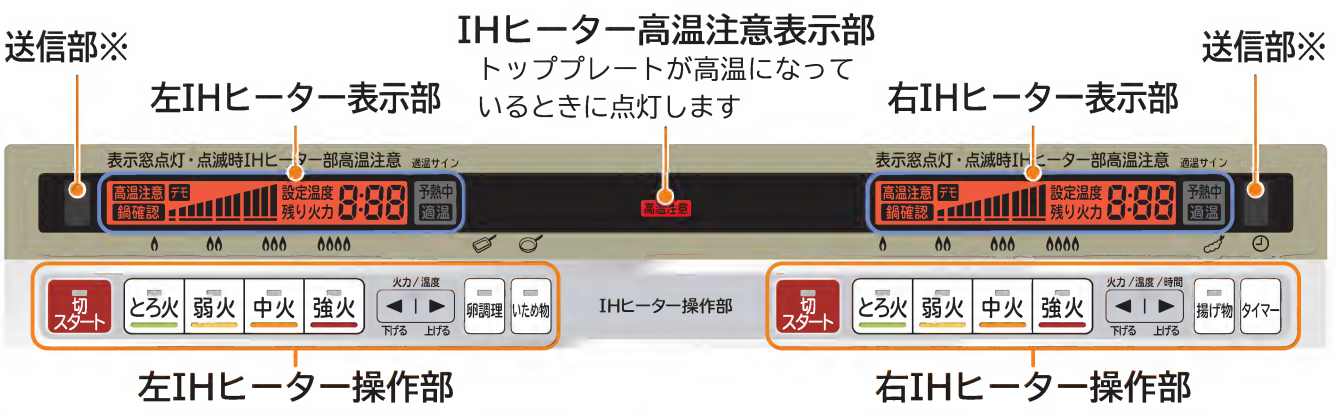
お困りのときは

仕様・その他

各部のなまえ・操作パネル・付属品

➔P.00 は主な説明のあるページです。

上面操作パネル

※送信部はレンジフードファン連動用

IHヒーターで調理をする ➔P.20~31

火力、揚げ物、卵調理、いため物、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●火力など設定後、約30秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をIHヒーター表示部に表示します。

グリル

グリルドア・焼網・受皿は外して洗えます。➔P.48、49

開閉は、扉の中央（⠿）を押してください。

前面操作パネル

電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

音声を使う ➔P.44

音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

操作をロックする ➔P.43

全ての操作をロックします。

●ロックの設定・解除はチャイルドロックボタンを約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

グリル庫内をクリーニングする ➔P.50

グリルの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、焼網、受皿を外してください。

グリルで調理をする ➔P.32~41

調理メニュー、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●調理メニュー、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をグリル表示部に表示します。

付 属 品

◆天ぷら鍋（1個）
揚げ物調理をするときに使います。
揚げ物以外に使用しないでください。
いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると、天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

部品の交換・追加購入

2010年9月現在

部 品 名	部 品 番 号	希望小売価格
焼網（消耗部品）	HT-80FS 003	1,575円（税抜1,500円）
受皿（消耗部品）	HT-B10TS 007	2,520円（税抜2,400円）
天ぷら鍋（HT-N50）	HT-C20TWS 010	2,730円（税抜2,600円）

日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

安全上のご注意 この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。
	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例

	「警告や注意を促す」内容です。
	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(➔P.55)にご相談ください。

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する

- 電源スイッチを入れて操作してもIHヒーターやグリルが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

据付のときは

●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

●電源プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく

アース線を接続せよ

●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

据付のときは

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない

●電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理は

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●揚げ物調理中はそばを離れない

●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

油量800g　油量500g　油量200g

●鍋底が変形したものは使わない

●油は200g(220mL)未満では調理しない
油は200g(220mL)～800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない

●油煙が多く出たら電源を切る

●鍋はIHヒーターの中央に置く

●必ず「揚げ物」を使用する (➔P.24)
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

安全上のご注意（つづき）

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用中（調理中）・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない

●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない

●市販の汚れ防止シート（電磁調理器カバー）※を使わない
安全機能が正しく働かない原因になります。
※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。

下記のものはトッププレートの上に置かないよう特に注意してください。
• カセットコンロ、ボンベ、缶詰など • アルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など • スプーンなどの金属製小物 • その他可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、油など）

●トッププレートの光センサーの汚れは、きれいにふき取る
光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

本体は

●吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない

●吸・排気口に指を入れない

●本体や吸・排気口に水などをかけない

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

使用後は

●使用後は電源を切る
使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。

●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用中（調理中）・使用後は

●鍋は不安定な状態で使用しない

●鍋の下に紙やシートを敷かない

●あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。

●本体前方に物を置かない

●空だきや必要以上に加熱をしない
・鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
・ホーロー鍋は、空だきしたり、焦げつかせたりすると鍋底が過熱して、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。

●火気を近づけない

●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない

●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない

●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない

●使用中は本体から離れない

●片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意する
取っ手が手や体に不用意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。

●揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する

●油煙が多く出たら電源を切る

●使用中や使用後、庫内クリーニング中はレンジフードファンを使用する。
煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移してください。

安全上のご注意（つづき）

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

グリル使用中に

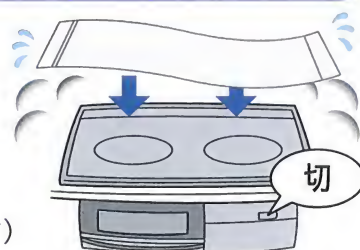
●グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する

●消火するまでグリルドアを開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）

消 火 手 順

①電源を切る

②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。

③専用ブレーカーを切る
※グリルドア（強化ガラス）に水をかけない。（強化ガラスが割れます）

グリルを使用するとき

●使用中や使用後はグリルドア（強化ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。

●グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またグリルドアやレールに強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドアや焼網、受皿などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。

●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。

●使用中は本体から離れない

●グリルドア（強化ガラス）に傷がついた場合は使わない
強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性の高いガラスですが、小さな傷でも亀裂が進行し、傷を起点として一瞬で粒状に破損するおそれがあります。傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。→P.4

●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。

●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●使用中や使用後は、グリルドア、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う

●グリル庫内やレール・ホルダーや受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

お手入れは

●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。

●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。

●前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。

●吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。万一水などをこぼした場合は、本体とキャビネット内を確認してすぐにふき取ってください。

●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。

●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
IHヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。

●IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因になります）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）

●光センサーに直射日光が当たると誤作動することがある
鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や通電を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅、お酢を使った食品などを付着したまま放置すると、トッププレート、プレートワクが変色したり、接続部分が劣化し、はがれの原因になります。

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
SG IH または SG CH-IH 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはIHクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

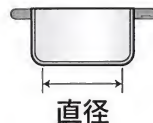
●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気でグリルドアの取っ手が熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバーが熱くなる場合があります。

●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。

使える鍋の種類

鍋の材質と形状で、使える○　使えない×を確認する

●左・右IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の［SG IH］または［SG CH-IH］マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください）

■使える鍋の材質

材　質		IHヒーター	
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○	ホーロー鍋は空だきしたり焦げつかせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損・損傷する原因になります。
ステンレス	鍋底に磁石がつくもの（磁性／18-0）	○	
ステンレス	鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10）	○	鍋底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。
多層鍋	間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの）	○	間にはさんでいる材質で、火力が変わります。
多層鍋	間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの）	×	
アルミ・銅		×	
ガラス・陶磁器（土鍋・セラミック鍋など）・直火用焼き網		×	［SG IH］または［SG CH-IH］付、「IHで使える」と表示しているものも含みます。

■使える鍋の形状

鍋底の直径

IHヒーター…12～26cm※

※鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。

直径

鍋底の形状

平らなもの ○　反りが3mm以上 ×　丸いもの ×　脚があるもの ×

適温調理で使えるフライパンについて

左IHヒーターが使えます

次の推奨フライパン・鍋をご使用ください。

日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

推奨フライパン（2011年12月現在）
品名：フライパン　型式：106865
希望小売価格：11,550円（税抜11,000円）

推奨いため鍋（2011年12月現在）
品名：いため鍋　型式：106834
希望小売価格：12,600円（税抜12,000円）

推奨フライパン（2011年12月現在）
品名：フライパン（7層フッ素加工）　型式：DF-24
希望小売価格：28,350円（税抜27,000円）

推奨卵焼き（2011年12月現在）
品名：卵焼き　型式：106872
希望小売価格：6,090円（税抜5,800円）

●［SG IH］または［SG CH-IH］付のフライパン・鍋で、右表のものを使用してください。

●推奨卵焼きは卵焼き用のため、適温調理「卵調理」でご使用ください。

	左IHヒーター
鍋底の直径	12～26cm
鍋底の反り	3mm未満
鍋底の厚さ	1mm以上

⚠警告

上記以外のフライパンを使わない
油が過熱され発火するおそれがあります。

「揚げ物」で使える鍋について

右IHヒーターが使えます

揚げ物は、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。

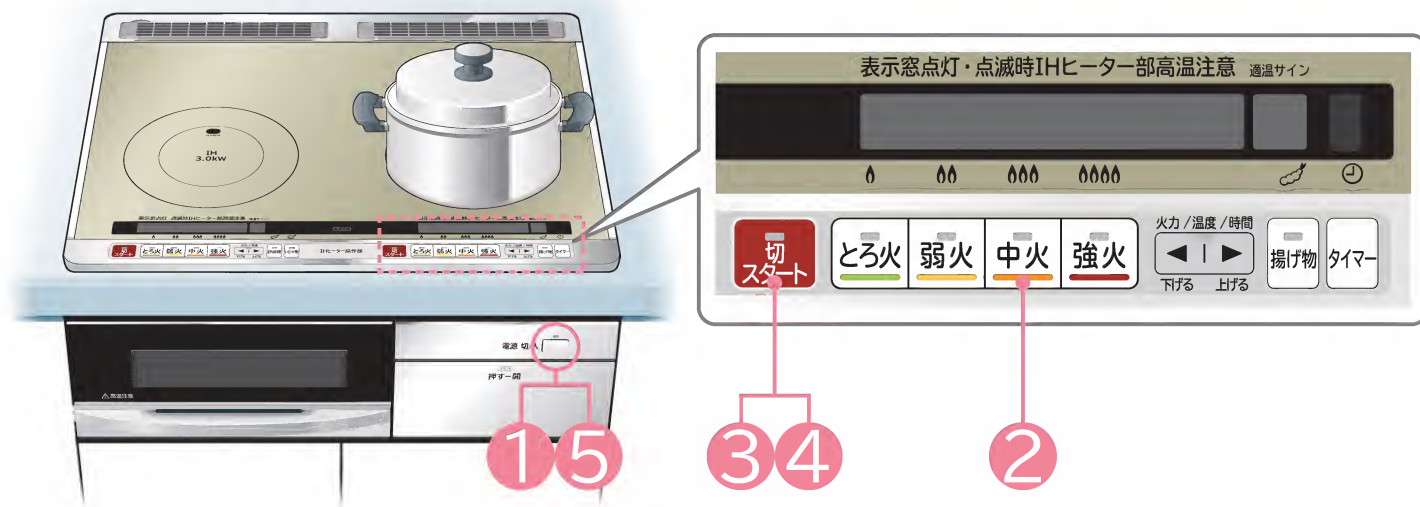
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）

⚠警告

付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

使える鍋の種類（つづき）

お手持ちの鍋を確認する

●右IHヒーターで説明しています。（左・右どちらのIHヒーターでも確認できます）

準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる
（ランプが点灯します）

2 中火 を押し、ランプを点灯させる

3 切 スタート を押し、通電する

●中火 を押した後、約30秒以内に 切 スタート を押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

●切 スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。

火力表示を見る

使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は火力バーが点灯し、加熱が始まります。

火力バー

× 使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示します。

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

確認が終わったら

4 切 スタート を押し、通電を切る

続けて使わないときは

5 電源 切/入 を押し、電源を切る
（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまでIHヒーター表示部とIHヒーター高温注意表示部に「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

IH クッキングヒーターでの**調理の手順**

左：左IHヒーター　右：右IHヒーター　グリル：グリル

調理にあった準備をする

IHヒーターで調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など →P.12、13
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる 温める	左　右	鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど
揚げ物 揚げ物	右	揚げ物は必ず付属の天ぷら鍋を使う
適温調理 いため物 卵調理	左	適温調理には →P.12、13 に記載のフライパンを使う

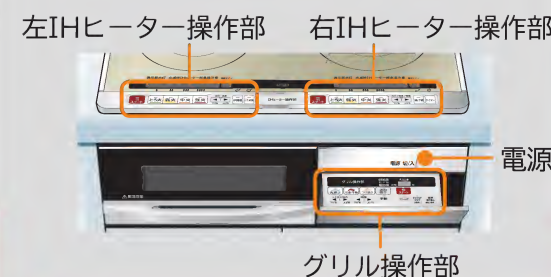
材料を鍋などに入れ、IHヒーターの中央に置く

グリルで調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など
調理メニュー 丸焼き 切身・干物 つけ焼き	グリル	材料の厚さは4cm以下 →P.37
手動		

材料を焼網に置く

調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

左IHヒーター操作部　右IHヒーター操作部　電源　グリル操作部

IHヒーター →P.22～31

IHヒーターの使いかたのポイント →P.20、21

1. 電源を入れる
   電源 切/入
2. 火力またはメニューを選ぶ

3. 通電をスタートする
   切 スタート

グリル →P.34～41

グリルの使いかたのポイント →P.32、33

1. 電源を入れる
   電源 切/入
2. 調理メニューまたは手動を選ぶ

3. 通電をスタートする
   切 スタート

調理する

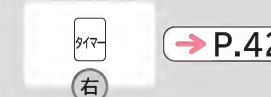
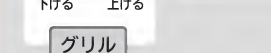
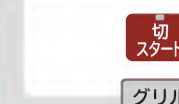
■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する

■タイマーを使う

→P.42

→P.39

■調理が終わったら、通電を切る

グリル

- 調理が終了するとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。
- 調理メニューで調理後、焼きが足りないときは「追加焼き」をしてください。 →P.35

調理のあとは

■続けて使わないときは電源を切る

■お手入れする →P.46～50

- トッププレート
- プレートワク
- 光センサー
- 吸・排気カバー
- 天ぷら鍋
- 前面操作パネル
- グリルドア
- 焼網
- 受皿
- グリル庫内

消費電力と安全機能について

複数のIHヒーターやグリルを同時に使う場合は、合計の消費電力が超えないように、自動的に火力を制限します

●総消費電力が5.8kWまたは4.8kW（設置時に設定）以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力を制限します。

- 火力が上げられない（「ピピピッ」と鳴る）。
- キーを押してもスタートできない。

▶ 他のIHヒーターの火力を下げてから再操作してください。

総消費電力の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください

●左IHヒーター、グリルの同時使用時は、左IHヒーターの最大火力は「9」までです。

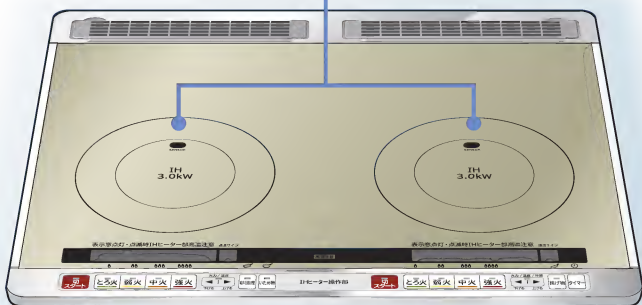
消費電力の目安

IHヒーター

火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW

適温調理（左IHヒーターのみ）　最大2.0kW

揚げ物（右IHヒーターのみ）　最大1.5kW

グリル

調理メニュー	丸焼き　切身・干物　つけ焼き	1.2kW
手動	「弱」600W相当、「中」900W相当、「強」1.2kW	

こんなときは安全機能が働きます

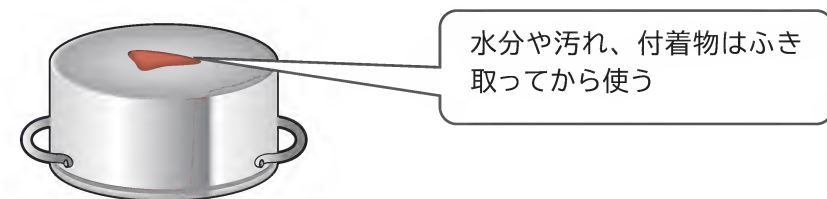
機能名	検知内容	自動停止・表示の内容
鍋無し自動停止 左 右	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（約30秒以内に戻せば通電は継続されます） ➔P.51
金属小物検知自動停止 左 右	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径（12cm未満）の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください） ➔P.51
揚げ物鍋反り検知自動停止 右	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋を交換してください） ➔P.54
切り忘れ防止自動停止 左 右 グリル	IHヒーター通電後、最終キー操作から約45分経過した。（グリル「手動」は約30分）	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 ➔P.51
過熱防止自動停止 左 右	鍋底温度が異常に上昇した。吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください）火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 ➔P.54
グリル過熱防止自動停止 グリル	グリル庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（グリル庫内を冷却してください） ➔P.54
高温注意表示 左 右 グリル	トッププレートやグリル庫内が高温（約80℃以上）になっている。	「高温注意」表示が消えるまで触らないようにしてください。電源を切っても温度が下がるまで表示します。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で、約10分（または約30分）放置された。	自動的に電源が切れます。（「高温注意」表示を行っているときは働きません）

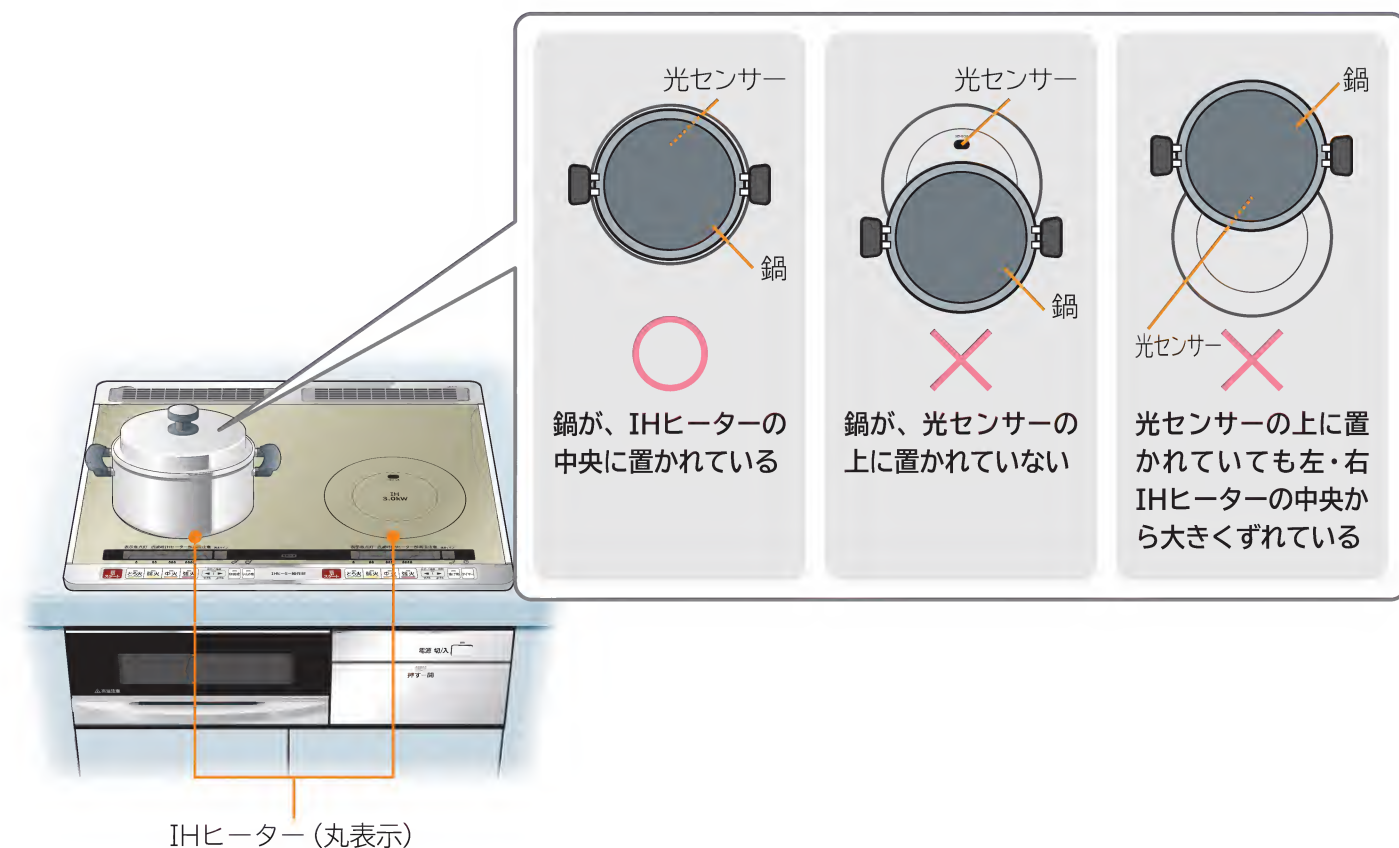
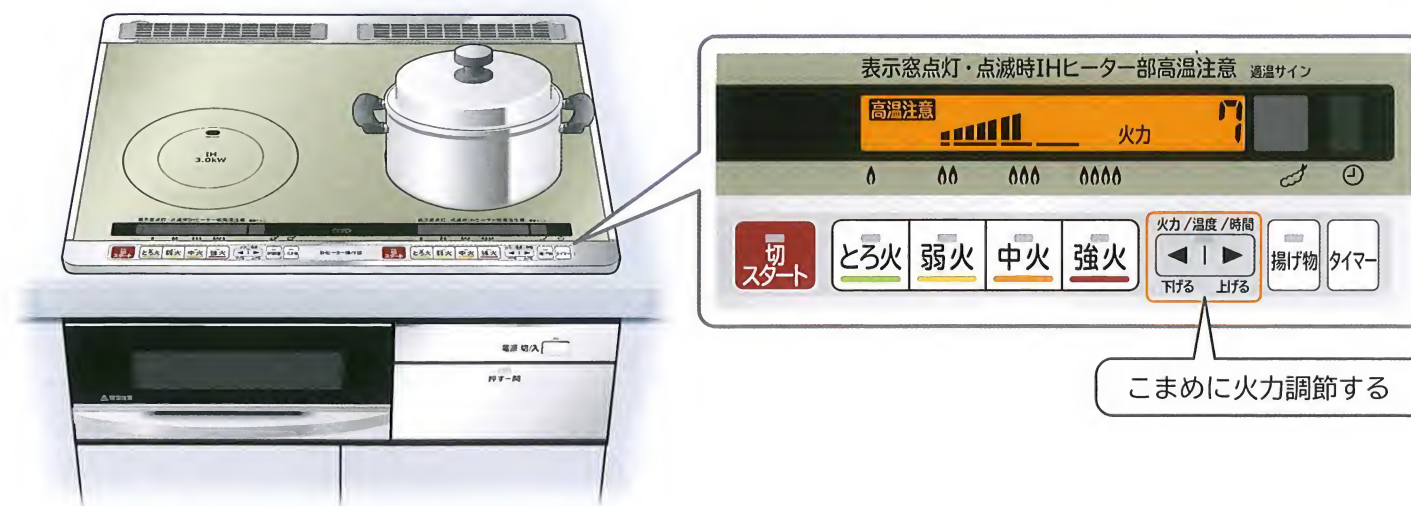
オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください

IHヒーターの使いかたのポイント

鍋底の厚さや汚れに注意してください

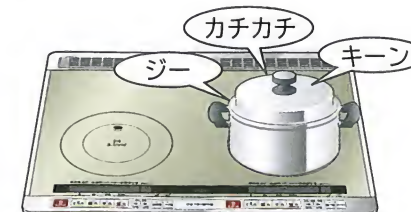
●鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は強火でのご使用は控えてください。（鍋底変形の防止）

●鍋底の水分や汚れ、付着物はふき取ってからご使用ください。（鍋の移動や蒸気の噴出、トッププレートの汚れ防止）

鍋は、IHヒーター（丸表示）の中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認します

●鍋が、光センサーの上に置かれていない場合や、光センサーの上に置かれていてもIHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため通電を停止したり、火力が入らないことがあります。

鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調整します

同じ鍋でも、左右のIHヒーターによって加熱具合が異なる場合があります

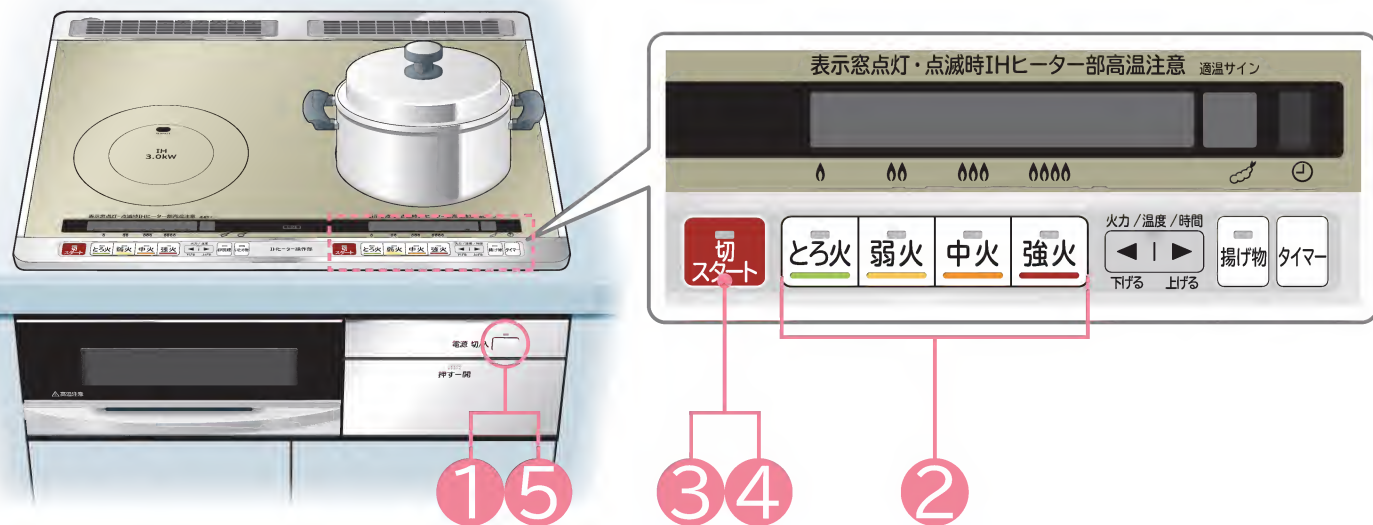
●IHヒーターの特性や冷却具合が左右で全く同じにはならないため、同じ鍋で同じ火力を設定しても加熱具合が異なる場合があります。

音について

●使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。これは磁力（磁力線）による鍋の振動で、異常ではありません。そのままご使用ください。

●使用中や使用後しばらくは、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを回します（最大約10分）。そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。異常ではありません。

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める

お好みの火力で調理します

左・右IHヒーターが使えます
●右IHヒーターで説明しています。

⚠警告

●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。
加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

⚠注意

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるので注意する
●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる
●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにする
特にタイマーを使用するときは焦げつきに注意する

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

●光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、鍋振りなどを考慮して火力を抑えて通電しますが、さらに鍋がない状態が続くと、安全のため通電を停止する事があります。鍋の温度の上がり過ぎには十分注意してください。➔P.20

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる
（ランプが点灯します）

2

お好みの火力を押し、ランプを点灯させる

火力調節の目安 ▶P.30

火力を設定すると
●設定した火力を液晶の色で表示します。

3 切/スタート を押し、通電する

●とろ火 弱火 中火 強火 を押した後、約30秒以内に 切/スタート を押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

●通電をスタートすると設定された火力を表示します。

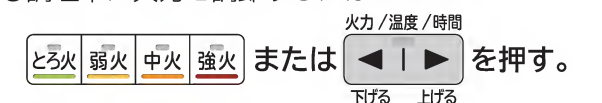
●切/スタート を押してから とろ火 弱火 中火 強火 を押しても通電できます。

通電をスタートすると
●バーの数と数値で火力を表示し、加熱が始まります。

●液晶表示は操作終了から約10秒後に減光します。再度操作すると元の明るさに戻ります。

調理する

タイマーを使うときは ▶P.42
（右IHヒーターのみ）

通電スタート後、調理に合わせて火力を調節
●火力は、「1」～「12」まで、調節できます。
●調理中に火力を調節するには

●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

調理が終わったら

4 切/スタート を押し、通電を切る

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまでIHヒーター表示部とIHヒーター高温注意表示部に「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

続けて使わないときは

5 電源 切/入 を押し、電源を切る
（ランプが消灯します）

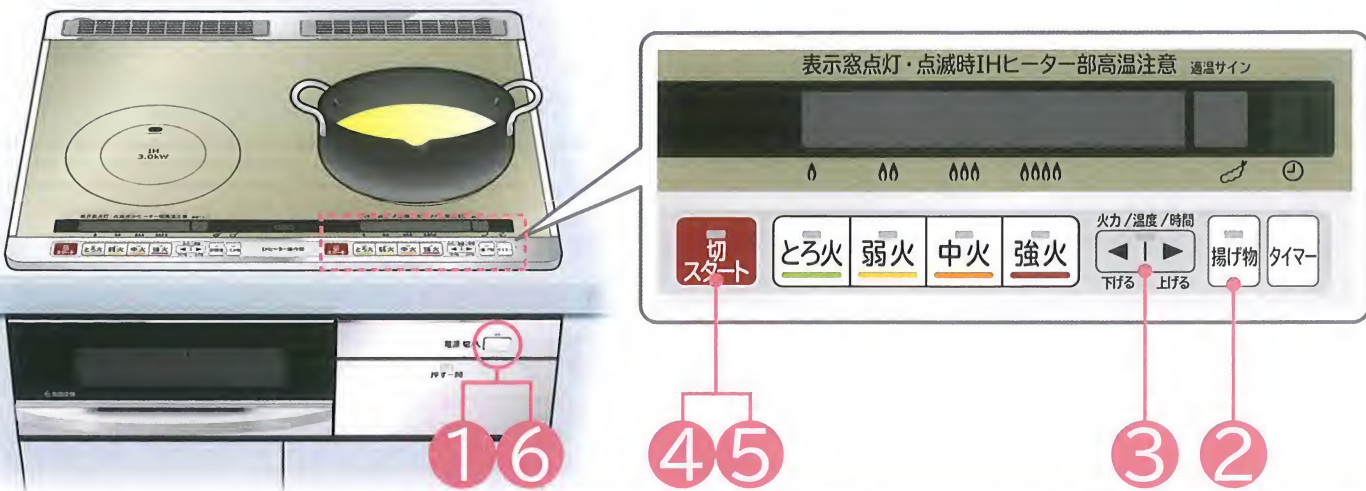
メニューを選んで調理する

揚げる

揚げ物

設定温度をお知らせし、調理中油温をコントロールします

右IHヒーターが使えます

●揚げ物調理をするときは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。(➔P.13) 天ぷら鍋のお手入れは(➔P.46)

⚠警告

●火災・やけどの原因になります。

揚げ物調理は

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●揚げ物調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

油量800g　油量500g　油量200g

●鍋底が変形したものは使わない
●油は200g（220mL）未満では調理しない
油は200g（220mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない

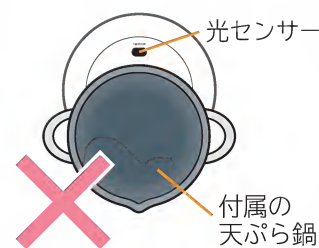
●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず「揚げ物」を使用する(➔P.24、25)
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

ご注意

●次のような場合、揚げ物鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
- 鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用した場合（鍋を交換する(➔P.4)）
  （鍋底の反りは1mm以下のものをご使用ください）
- 鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする(➔P.46、47)）
- 予熱中に油を注ぎ足した場合（「揚げ物」の設定をし直す(➔P.24、25)）
  [油の種類によって、油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください）
  付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
  再使用油は油煙が出やすくなります。]

●揚げ物調理中に左IHヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。
●天ぷら鍋の鍋底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなることがあります。
汚れている場合は、お手入れをしてください。(➔P.46、47)

準備 200g～800gの油を入れた付属の天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

●光センサーの上に付属の天ぷら鍋がない場合は、安全のため通電を停止することがあります。(➔P.20)

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる
（ランプが点灯します）

2 揚げ物 を押し、ランプを点灯させる

3 火力/温度/時間 ◀|▶ を押し、油温を設定する

設定油温の目安 ▶P.30

設定油温

●調理中も設定油温を変更できます。

4 切/スタート を押し、通電する

●揚げ物、◀|▶を押した後、約30秒以内に切/スタートを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

●切/スタートを押してから揚げ物を押しても通電できます。

適温になったら調理する

●200gの油で調理する場合は調理物をこまめに裏返してください。

●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。
●800gの油で約10分かかります。
●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

調理が終わったら

5 切/スタート を押し、通電を切る

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまでIHヒーター表示部とIHヒーター高温注意表示部に「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

続けて使わないときは

6 電源 切/入 を押し、電源を切る
（ランプが消灯します）

揚げ物レシピ

●詳しくは、DVD「調理のこつ」をご覧ください。

とんかつ

材料（4人分）

揚げ油……800g（約880mL）
豚ロース肉（約100g位のもの）……4枚
塩……少々
こしょう……少々
小麦粉（薄力粉）……少々
卵（溶きほぐす）……1個
パン粉……適量

作りかた

1 豚肉は筋切りして、塩・こしょうをする。
2 豚肉に小麦粉をまぶして、余分な粉をはたいて、溶き卵・パン粉の順につける。
3 天ぷら鍋に油を入れ、「揚げ物」「170」に設定し、表示部に「適温」を表示したら、2をそっと入れて色よく揚げる。

※一度に揚げる枚数は2枚までにしてください。

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表（単位g）

計量＼食品名	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)	カップ(200mL)	計量＼食品名	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)	カップ(200mL)
水・酒・牛乳	5g	15g	200g	トマトケチャップ	5g	15g	230g
しょうゆ・みりん・みそ	6g	18g	230g	油・バター	4g	12g	180g
食塩	6g	18g	240g	片栗粉・砂糖（上白糖）	3g	9g	130g
小麦粉（薄力粉・強力粉）	3g	9g	110g	だし汁	5g	15g	200g

このレシピで使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。（1mL=1cc）

天ぷら

☆設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。
☆衣はダマが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。また小麦粉（薄力粉）の代わりに、市販の天ぷら粉を使うと手軽にできます。

材料（4人分）

揚げ油・800g（約880mL）
えび……4尾
なす……2個
しそ……4枚
生しいたけ……4枚
三つ葉……適量
小麦粉（薄力粉）……適量
卵……1個

作りかた

1 材料は揚げやすいように準備しておく。
2 卵＋冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
3 天ぷら鍋に油を入れ、「揚げ物」「180」に設定し、表示部に「適温」を表示したら、2をつけて、野菜・えびを揚げる。

鶏の唐揚げ

☆2～3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。
☆全体がきつね色にかわり、浮いてきたら出来上がりです。

材料（4人分）

揚げ油・800g（約880mL）
鶏もも肉（1枚約250g）
……2枚（500g）
A しょうが汁…小さじ1
A 塩……小さじ⅔
A しょうゆ、酒‥各大さじ1
片栗粉……大さじ3～4

作りかた

1 鶏肉は、1枚を6等分にしてAにつけ込み、15～30分おく。
2 1の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶす。
3 天ぷら鍋に油を入れ、「揚げ物」「170」に設定して、表示部に「適温」を表示したら、鶏もも肉を入れ、色づいてきたら裏返し、5～6分かけて揚げる。

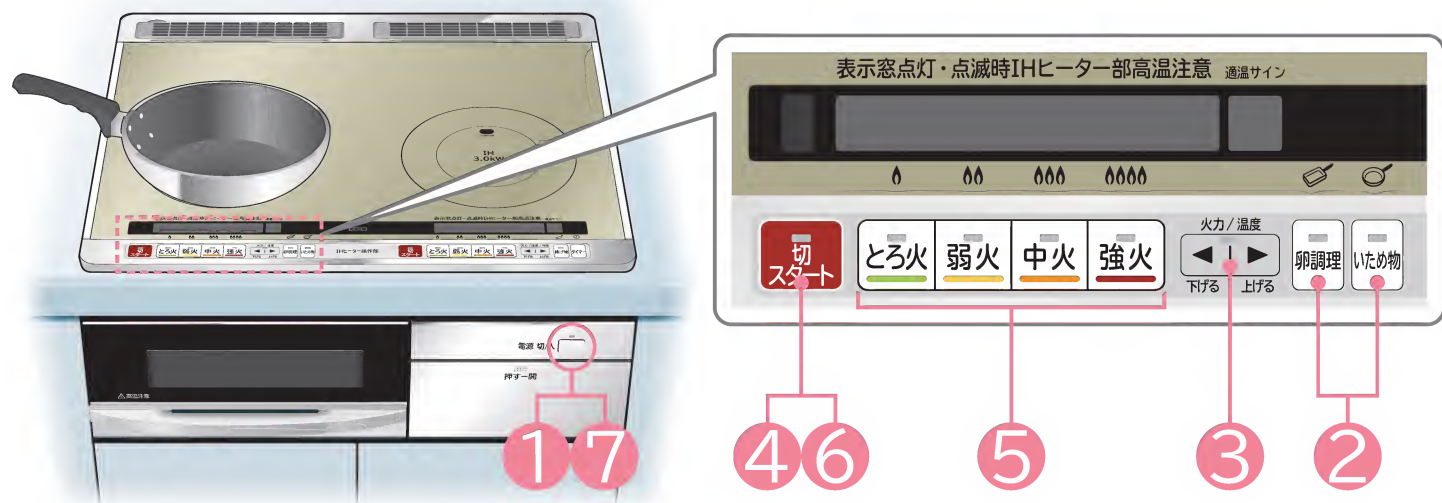
メニューを選んで調理する

焼く・いためる

適 温 調 理

予熱完了をお知らせ、設定温度(目安)をキープします

左IHヒーターが使えます

●使用できるフライパンには制限があります。➔P.13

適温調理をするときのご注意とお願い

ご 注 意

●トッププレートの光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。➔P.47

●設定温度は目安です。調理物の種類や分量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。お好みの仕上がりにならない場合は［◀｜▶］により、設定温度を調節してください。各メニューごとの設定温度範囲内でも不十分な場合や手動によるお好みの火力へ切り替える場合は［とろ火］［弱火］［中火］［強火］のいずれかを約1秒押し、お好みの火力でご使用ください。➔P.22、23

●フライパンを連続して使用する場合（高温状態から通電をはじめた場合）などは、設定温度と実際の温度の差が大きくなる場合があります。フライパンを十分冷ましてからご使用ください。

●「適温」点灯後、すみやかに調理をはじめてください。空だきの状態でフライパンを動かしたり、放置したりすると、鍋の温度が高温になることがあります。

お 願 い

●予熱途中でフライパンをとりかえたり、動かしたりしないでください。

●油煙が多く出たら電源を切ってください。

●フライパンはIHヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れないでください。

●「適温」が点灯するまでフライパンに材料や水を入れないでください。

●適温調理に適したフライパンを使用しないと、適温にならず通電を停止する場合があります。その場合は、IHヒーターで使えるフライパンかどうかご確認のうえ、お好みの火力でご使用ください。➔P.12~15、22、23

準備

●鍋の温度を正しくはかるためフライパンをIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する
●フライパンに適量の油を入れる

●光センサーの上にフライパンがない状態を継続すると、安全のため通電を停止することがあります。➔P.20

1 電源 切/入［　］を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる
（ランプが点灯します）

2 ［卵調理］または［いため物］を押し、ランプを点灯させる

3 ［◀｜▶］（火力／温度）を押し、温度を設定する

設定温度の目安 ▶P.31

設定温度

卵調理：140 ↔ 150 ↔ 160 ↔ 170 ↕ 200 ↔ 190 ↔ 180

いため物：170 ↔ 180 ↔ 190 ↔ 200 ↕ 250 ↔ 240 ↔ 230 ↔ 220 ↔ 210

●［　］は各メニューを選んだときの温度です。お好みの温度に設定してください。
●設定温度は目安です。調理物の種類や数量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。
●調理中も設定温度を変更できます。
●メニューを変更する場合は一度通電を切った後に再度設定し直してください。

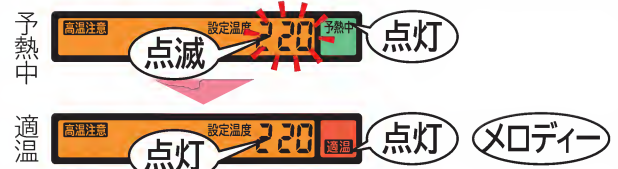
4 ［切 スタート］を押し、通電する

●［卵調理］［いため物］、［◀｜▶］を押した後、約30秒以内に［切 スタート］を押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

●［切 スタート］を押してから［卵調理］［いため物］を押しても通電できます。

●鍋の温度を正しくはかるためフライパンを中央から動かさないでください

適温になったら調理する

●連続して調理する場合は、手早く調理物を器に盛り、フライパンを戻してください。

●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。
●約50秒で「適温」が点灯します。鍋の種類・材質や形状などや鍋底の初期温度によっては約1～3分かかる場合があります。➔P.13
●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

火力を調節したい場合は

5 ［とろ火］［弱火］［中火］［強火］のいずれかを約1秒押し、手動によるお好みの火力に切り替える ➔P.22、23

●「適温」が点灯しないと、切り替えられません。
●手動によるお好みの火力に切り替えた後は、設定温度をキープしませんので、加熱し過ぎないよう、火力をこまめに調節してください。
●再び適温調理に切り替えたい場合は一度通電を切った後に再度設定し直してください。

調理が終わったら

6 ［切 スタート］を押し、通電を切る

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまでIHヒーター表示部とIHヒーター高温注意表示部に「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

続けて使わないときは

7 電源 切/入［　］を押し、電源を切る
（ランプが消灯します）

IHヒーターの火力調節・設定油温、設定温度の目安

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める　火力調節の目安

使いかた ▶P22、23

調理する火力調節の目安の範囲を⟷で表わしています。

- ●火力「12」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。
- ●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。
- ●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。

揚げる　設定油温の目安　揚げ物

使いかた ▶P24、25

調理する設定油温の目安の範囲を⟷で表わしています。
付属の天ぷら鍋に油800g(880mL)を入れた場合

●設定油温は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

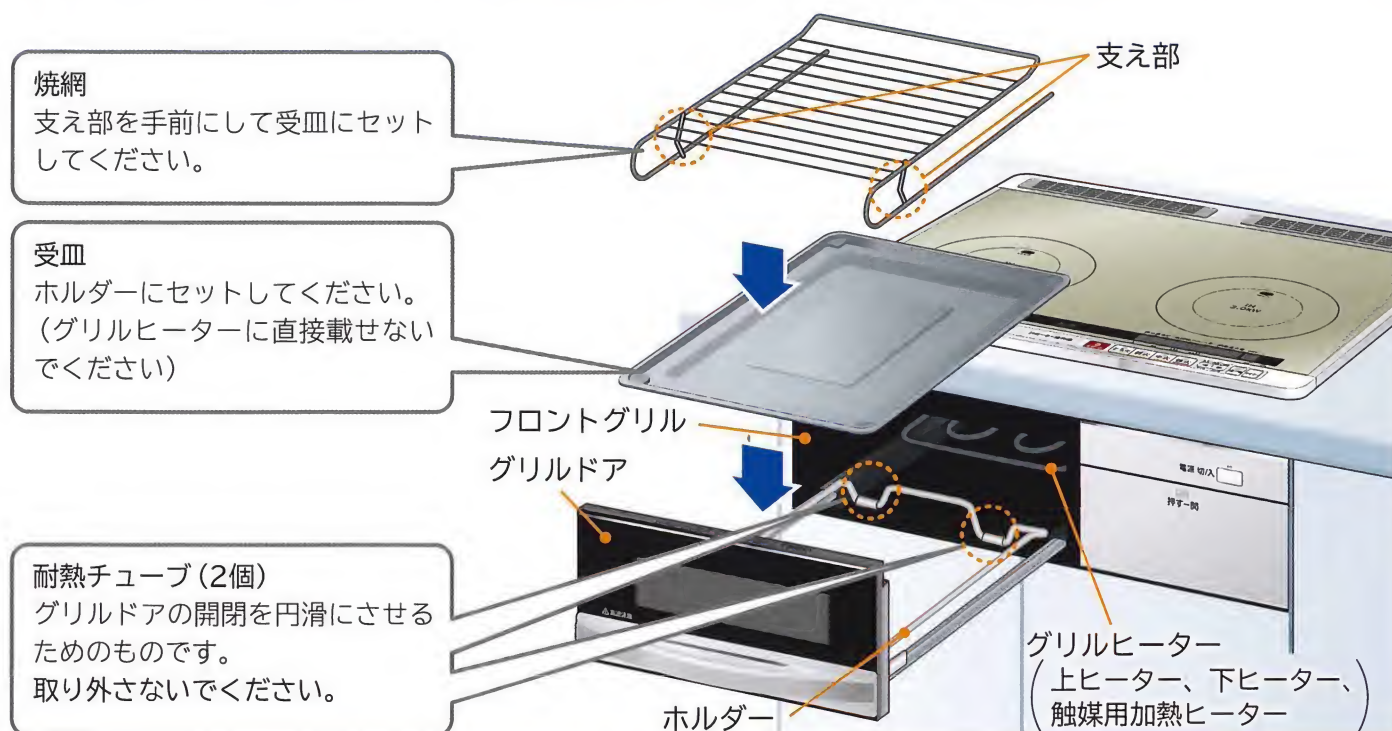
焼く・いためる　設定温度の目安　適温調理

使いかた ▶P28、29

調理する設定温度の目安の範囲を⟷で表わしています。

お願い　肉調理(ビーフステーキ、しょうが焼きなど)も［いため物］をお使いください。

グリルの使いかたのポイント

受皿と焼網は、必ずセットしてから使います

⚠注意

●受皿には水以外のもの(アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など)を入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。

調理の準備をする際は

⚠注意

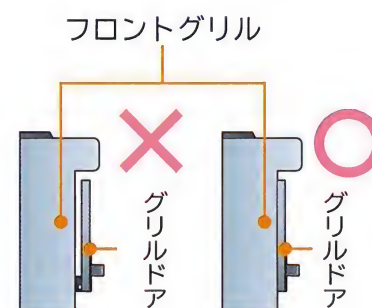
●材料は焼網からはみ出したり、間からたれないように置く
材料がグリルヒーターに触れていないことを確認してください。触れていると、焦げたり、においや煙が出たり、発火のおそれがあります

●アルミホイルは、グリルヒーターに触れないように置く
グリルヒーターに触れると発火のおそれがあります

●ガラス容器や陶器容器は、底にアルミホイルを密着させる
焼網からすべり落ちたり、焼網の傷つきの原因になります

●もちはグリルヒーターに触れるので焼かない
焼く場合は、フライパンで様子を見ながら焼いてください
レシピ ➔適温調理クッキングガイド

●骨付きももなど厚みのある肉類は、焦げやすく、焼き不足になりやすいので焼かない
肉類を調理する場合は、フライパンで「弱火」~「中火」で様子を見ながら調理してください

●閉じるときは、グリルドアがフロントグリルに密着するまで押し込む
グリルドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります

調理中は次の点に注意する

⚠注意

●吸・排気カバーの上に鍋等を置かない
吸・排気カバーをふさぐとグリルドアから煙が漏れたり周囲や下側に露が付く場合があります

●連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、グリル庫内の温度を下げてから調理する
庫内の温度が高いまま調理すると、温度センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします

●調理の途中でグリルドアを開けない
上手に調理ができません。カウンタートップを焦がしたり、本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります

●換気扇を使用する
調理中、排気口から煙が出ます

●調理中、グリルドアがくもったり、周りに露が付いたりすることがあるので、周りに付いた露はふきんでふき取る

お知らせ

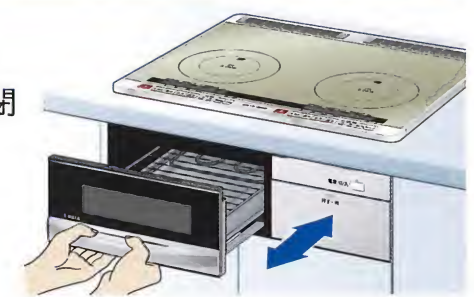
●通電してしばらくの間、前回の調理でグリルヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
●調理中、材料や材料の脂などがグリルヒーターや受皿に落ちると、においや煙が多く出ることがあります。
●調理中はグリルヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
●調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
●グリルヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、グリルヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
●手動は上ヒーターと下ヒーターの通電を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、調理メニューで調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。
みりん干しなどの焦げやすい調理物を調理するため火力を抑えているためです。
●厚みのある魚は、調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」で調理してください。

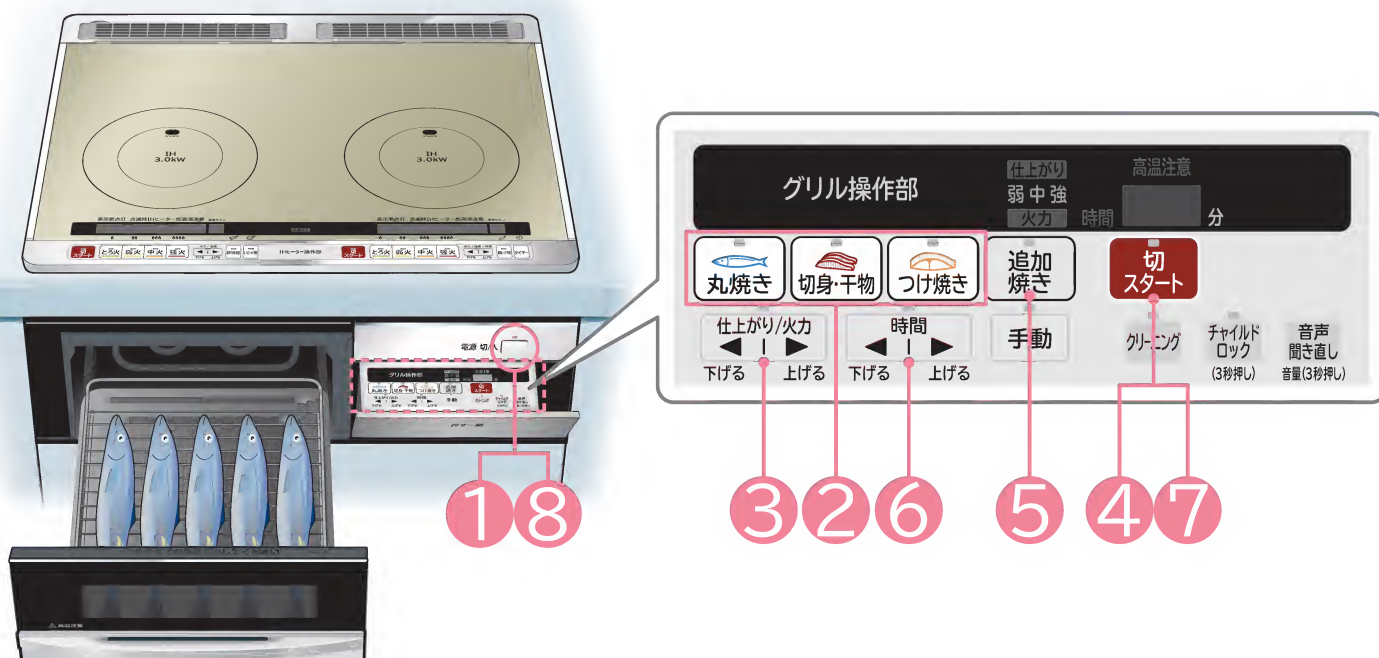
調理後は

⚠注意

●グリルドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する
長時間グリルを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります

●グリルドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する
調理物が焼網から落ちる場合があります

メニューを選んで調理する

丸焼き、切身・干物、つけ焼き 調理メニュー

調理メニューを選んで焼き上げます

お知らせ
- ●受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
- ●調理中は調理メニューおよび仕上がりの変更はできません。
- ●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

準備 材料を焼網の上に置き、グリルドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる
(ランプが点灯します)

2 丸焼き 切身・干物 つけ焼き のいずれかを押し、お好みの調理メニューを点灯させる

3 仕上がり/火力 ◀ ▶ を押し、材料に適した仕上がりに設定する

仕上がり設定の目安 ▶P.40

仕上がり設定

弱め
標準
強め

4 切 スタート を押し、通電する

- ● 丸焼き 切身・干物 つけ焼き 、仕上がり/火力 ◀ ▶ を押した後、約3分以内に 切 スタート を押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。
- ● 切 スタート を押してから 丸焼き 切身・干物 つけ焼き ▶ 切 スタート を押しても通電できます。

メロディーが鳴ったら終了です

調理物を取り出します

- ●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

グリル操作部 仕上がり 弱 中 強 火力 時間 高温注意 点灯

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にグリルヒーターのクリーニング([L 表示)を行い、追加焼き のランプが点滅します。(グリルヒーターを加熱してグリルヒーターに付着した脂分を焼き切ります)焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。
➔5～7へ

- ●グリルヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 切 スタート を押してください。
- ●グリル庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

焼きが足りないときは(追加焼き)

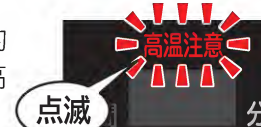
5 追加焼き を押し、ランプを点灯させる

6 時間 ◀ ▶ を押し、焼き時間を設定する

- ●焼き時間は3～29分まで設定できます。

7 切 スタート を押し、通電する

メロディーが鳴ったら終了です

調理物を取り出します

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にグリルヒーターのクリーニング([L 表示)を行い、追加焼き のランプが点滅します。
焼き加減が足りないときはもう一度「追加焼き」を行ってください。
- ●グリルヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 切 スタート を押してください。

続けて使わないときは

8 電源 切/入 を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)

- ●グリル庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

調理メニューレシピ

●詳しくは、DVD「調理のこつ」をご覧ください。

さんまの塩焼き

材料

さんま（1尾約180gのもの）……………………………1～5尾
塩 ……………………………………………………………適量

作りかた

1 さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取る。
2 焼き網の上にのせ、調理メニューの「丸焼き」で焼き上げる。

☆水分が多い生魚（さんまやあじなど）は、調理する10～20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。
☆塩の量のめやすは、約180gのさんま5尾に対し、小さじ1½（約10g）くらいです。（魚の重さの1～2%）
☆焼きが足りなかったときは、「追加焼き」で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆さんまの他、あじ、いわし、にじます、あゆ、かます、小さめの鯛も同様に焼けます。

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表（単位g）

食品名＼計量	小さじ（5mL）	大さじ（15mL）	カップ（200mL）	食品名＼計量	小さじ（5mL）	大さじ（15mL）	カップ（200mL）
水・酒・牛乳	5g	15g	200g	トマトケチャップ	5g	15g	230g
しょうゆ・みりん・みそ	6g	18g	230g	油・バター	4g	12g	180g
食塩	6g	18g	240g	片栗粉・砂糖（上白糖）	3g	9g	130g
小麦粉（薄力粉・強力粉）	3g	9g	110g	だし汁	5g	15g	200g

このレシピで使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。　（1mL=1cc）

塩ざけ

材料

塩ざけの切り身
（1切れ約80gのもの）
………………1～5切れ

作りかた

1 塩ざけを焼網の上にのせ、調理メニューの「切身・干物」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、「追加焼き」で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆さけの他、ぶり、さば、あじ、たちうお、鯛などの切り身に塩をしたものも同様に焼けます。

ぶりのつけ焼き

材料

ぶり（1切れ約100gのもの）
………………1～5切れ

A［しょうゆ……大さじ4
　 みりん………大さじ4

作りかた

1 ぶりは、合わせたAに30分ほどつけておく。
2 汁気をきってから焼網の上にのせ、調理メニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、「追加焼き」で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さば、鯛、まぐろも同様に焼けます。

こんな魚のときは

厚みのある魚は

厚さは4cm以下にしてください。

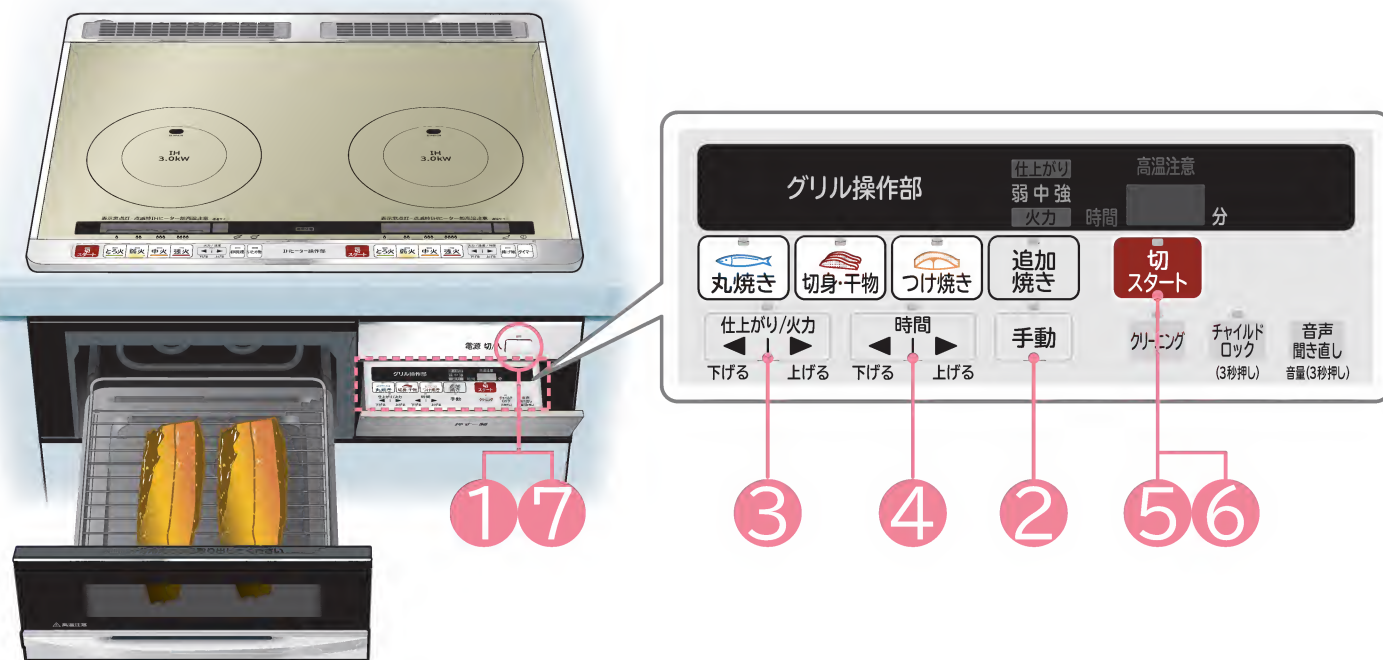
加熱すると反るものは

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。

川魚は

塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。

手動

手動で調理をします

お知らせ
- ●受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
- ●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

準備 材料を焼網の上に置き、グリルドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる
(ランプが点灯します)

2 手動 を押し、ランプを点灯させる

3 仕上がり/火力 ◀ ▶ を押し、材料に合わせて火力を設定する

火力設定と時間設定の目安
▶P41

火力設定

弱め ◀▶ 標準 ◀▶ 強め

4 時間 ◀ ▶ を押し、時間を設定する
- ●設定できる最長時間 ▶30分

時間の設定

- ●時間を設定しない場合は、切スタート を押してください。
- ●途中で中止するときは、もう一度 時間 ◀▶ を押して、時間を 00 に設定してください。
- ●設定した時間を変更したい場合は 時間 ◀▶ を押して再度設定してください。
- ●切スタート を押してから、約30分経過すると通電を停止します。➔P.19

5 切スタート を押し、通電する
- ●手動、仕上がり/火力 ◀▶、時間 ◀▶ を押した後、約3分以内に 切スタート を押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。
- ●切スタート を押してから 手動 を押しても通電できます。

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

調理が終わったら

6 切スタート を押し、通電を切る

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にグリルヒーターのクリーニング(CL 表示)を行います。
- ●グリルヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切スタート を押してください。

続けて使わないときは

7 電源 切/入 を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)

- ●グリル庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

高温注意
点滅
分

グリルの仕上がり設定、火力設定、時間設定の目安

丸焼き、切身・干物、つけ焼き 仕上がり設定の目安 (調理メニュー)

使いかた ▶P34、35

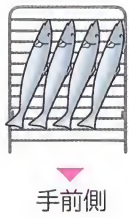
材料に合わせて調理メニューと仕上がり設定を選んでください。
[ ]は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。
目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	つけ焼き			切身・干物			丸焼き		
材料に適した仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
	調理メニューの焼き上げ強さは、「つけ焼き」<「切身・干物」<「魚丸焼き」の順に強くなっています。								
調理例		ぶりのつけ焼き(しょうゆ漬け) [約100g] 5切れ (約15~17分) レシピ➔DVD 焼きとり(たれ焼き) [約50g] 8本 (約15~17分) レシピ➔DVD	さわらの西京漬け(みそ漬け、かす漬け) [約80g] 5切れ (約18~21分)	はたはた [約25g] 5尾 (約11~15分) めざし [約25~30g] 5尾 (約11~15分) ししゃも [約20g] 5尾(約11~13分)	塩さんま(塩蔵品) [約150g] 5尾 (約14~17分) さんまの一夜干し [約110g] 2枚(約14~17分) さんまの塩焼き(はらわたなし) [約150g] 5尾(約14~17分) 塩ざけ レシピ➔DVD [約80g] 5切れ(約14~17分) 塩さばの切身 [約80~100g] 5切れ(約14~17分) あじの開き [約100g] 2枚(約13~16分)		塩さんま(塩蔵品) [約150g] 1~5尾 (1尾:約12~14分) (5尾:約15~17分) はたはた(生) [約30g] 5尾 (約13~16分)	さんまの塩焼き [約180g]1~5尾 (1尾:約13~16分) (5尾:約18~19分) レシピ➔DVD あじの塩焼き [約130g~180g]1~5尾 (1尾:約14~16分) (5尾:約18~19分) いさき [約230g] 2尾 (約16~19分)	鯛の塩焼き [約200g以上] 1尾 (約14~23分)

丸焼き、つけ焼き、切身・干物のこつ

●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。

手前側

●魚を1~4尾焼く場合は、グリルヒーターの形状により置く位置で焼き色が付きにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。
●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
●焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって異なります。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります)お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
●水分が多い生魚(さんまやあじなど)は、調理する約10~20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。
●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。
●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
●塩さんま(生)は、保存(冷蔵)期間が2日以上の場合、「切身・干物」で焼いてください。(皮が乾燥しているので「魚丸焼き」で焼くと皮が裂けたり焦げやすくなります)
●はらわたを取ったさんま(生)は、「切身・干物」で焼いてください。
●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
●魚の大きさや脂ののり具合などの条件により、においや煙が多く出ることがあります。においや煙が多い場合は、室温に戻さず、冷蔵庫から出したら直ぐに焼いてください。(魚の温度は、約5~10℃が目安です)

手動 火力設定、時間設定の目安

使いかた ▶P38、39

材料に合わせて火力設定を選び、時間を設定してください。
[ ]は1尾(枚・ぱい)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。
目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。

材料に合った火力	弱	中	強
調理例		小あじのみりん干し [約4g]10枚(約5~10分) スルメ [約70g]1枚(約3~5分)	レシピ➔DVD さんまのみりん干し [約80~160g] 中2枚(約6~10分) うるめいわし丸干し [約10~15g] 5~10尾(約5~10分) レシピ➔DVD いかのみそ漬け焼き [約250g] 2はい(約14~16分)

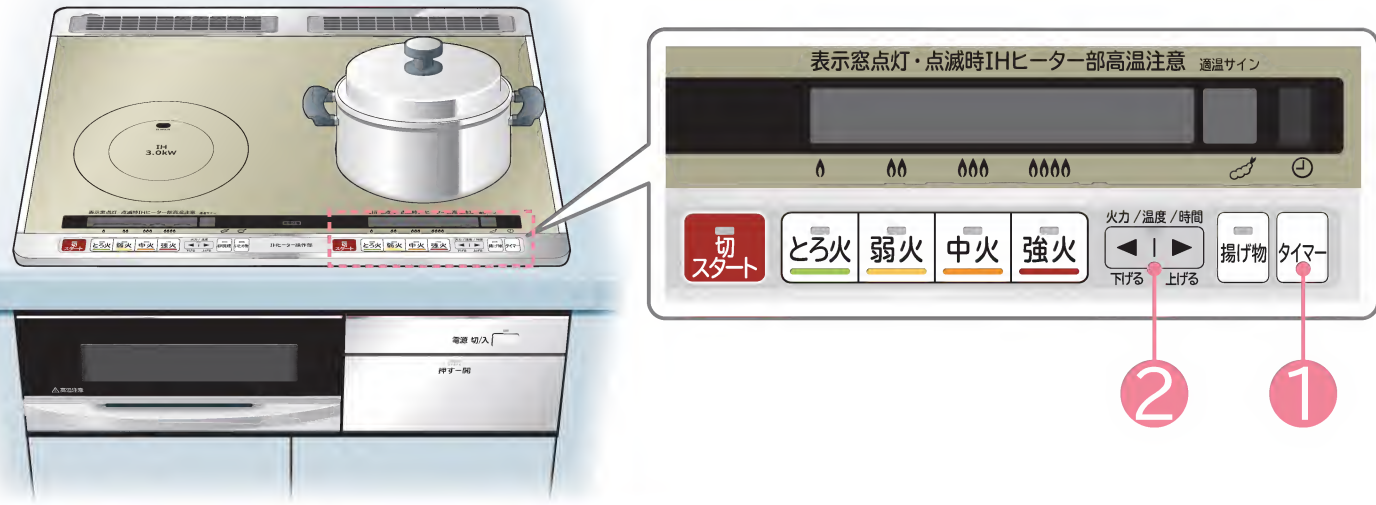
魚焼き(手動)のこつ

●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは火力を調節してください。
●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

いろいろな機能を使う

タイマー

右IHヒーターのみ使えます

●電源を入れ、火力を選び、切スタートを押したあとの通電中（調理中）に設定する。

1 タイマーを押し、「設定」を点灯させる

2 火力/温度/時間 ◀ I ▶ を押し、時間を設定する

高温注意 設定 0:30

約3秒間経過するとメロディーが鳴り、「設定」が消灯し、「残り」が点灯します
タイマーがスタートします

高温注意 残り 0:30

●設定できる最長時間
火力「1」～「5」 ▶9時間55分
火力「6」～「12」 ▶1時間

1分～1時間までは1分単位、1～5時間までは10分単位、5～9時間までは30分単位で設定できます。

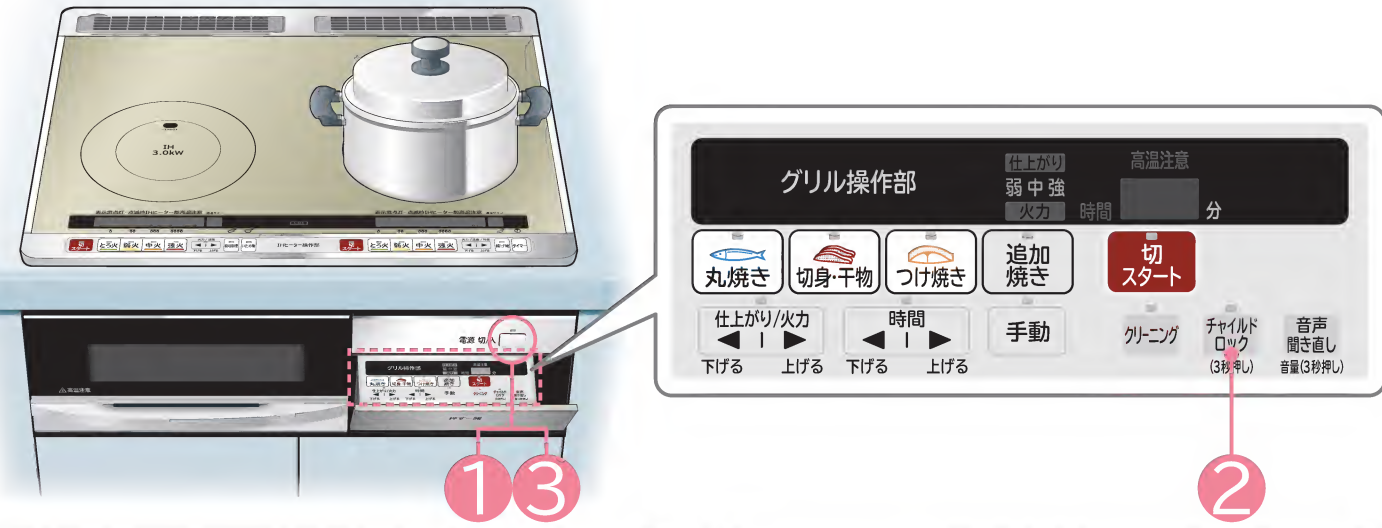
メロディーが鳴ったら

3 タイマー終了です
自動的に通電を停止します

●途中でタイマーを変更したい場合は、タイマーを押して再設定してください。

●途中でタイマーを中止するときは、タイマーを押してください。

チャイルドロック

●安全のために、全てのIHヒーターとグリルの操作ができないようロックできます。
●全てのIHヒーターとグリルが切れている状態で受け付けます。
●電源を切っても記憶しています。

操作をロックする

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる
（ランプが点灯します）

2 チャイルドロック を3秒間押し、ランプを点灯させる

3 電源 切/入 を押し、電源を切る
（ランプが消灯します）

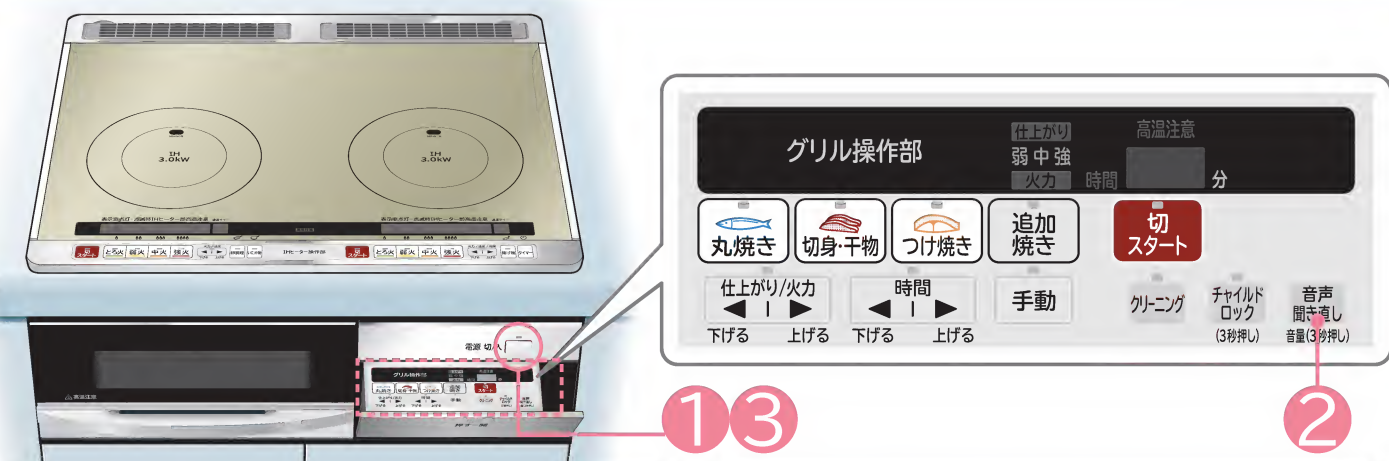
ロックを解除する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる
（ランプが点灯します）

2 チャイルドロック を3秒間押し、ランプを消灯させる

続けて使わないときは

3 電源 切/入 を押し、電源を切る
（ランプが消灯します）

音声の聞き直し・音量切り替え

音量を設定する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる
（ランプが点灯します）

2 音声聞き直し を3秒間押す
音声聞き直し を押し、希望の音量を選ぶ
3秒経過すると設定完了です

続けて使わないときは

3 電源 切/入 を押し、電源を切る
（ランプが消灯します）

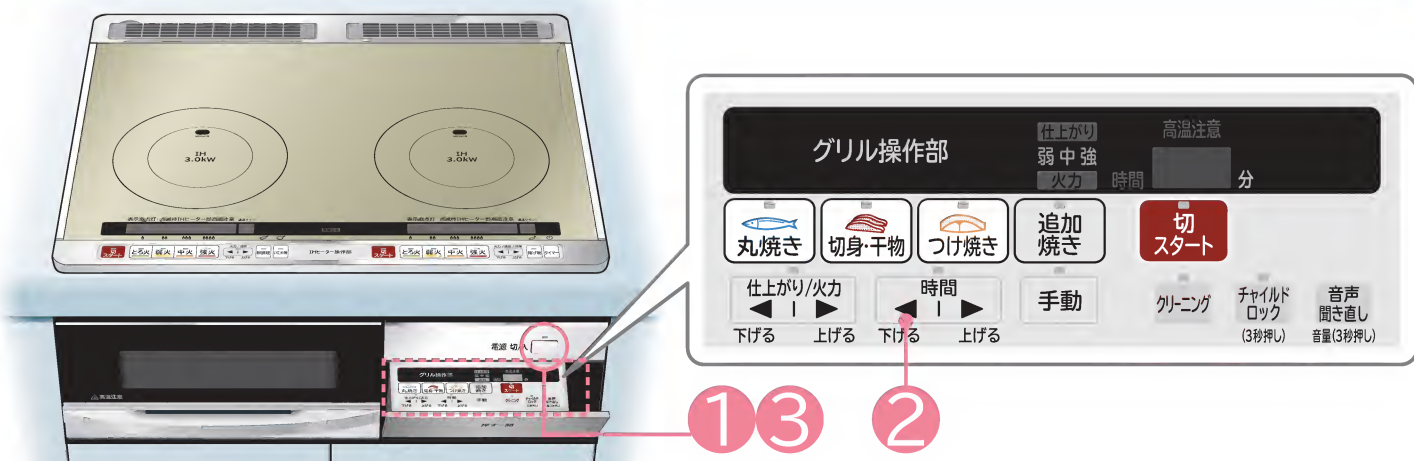
音量を聞き直したい時は

音声聞き直し を押す
●直前の音声の内容が流れます。

音量設定時の表示

高温注意
時間 3 分

- 3 音量「大」
- 2 音量「中」
- 1 音量「小」
- 0 音量「切」

メロディーとブザーの切り替え

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる
（ランプが点灯します）

2 前面操作パネルの 時間◀ を、3秒間押し、「ピピッ」と鳴ったら切り替え完了
●元に戻すときも、同じ操作をします。

続けて使わないときは

3 電源 切/入 を押し、電源を切る
（ランプが消灯します）

レンジフードファン連動

●IHヒーターまたはグリルの通電・停止に連動して、レンジフードファン連動対応のレンジフードファンが運転・停止するシステムです。
●詳しくはレンジフードファンの取扱説明書をご覧ください。
●レンジフードファン連動対応のレンジフードファンについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（➔P.55）にお問い合わせください。

操作と連動する内容

IH クッキングヒーターの操作	レンジフードファンの動作
IHヒーターまたはグリルの通電を開始したとき	運転を開始します。
IHヒーターまたはグリルの通電を停止したとき	約3分後に自動停止します。

お知らせ
IH クッキングヒーターからの信号がさえぎられるとレンジフードファンが動作しない場合があります。
●送信部が汚れている。
●送信部が鍋やフライパンの取っ手などでおおわれている。

お手入れ

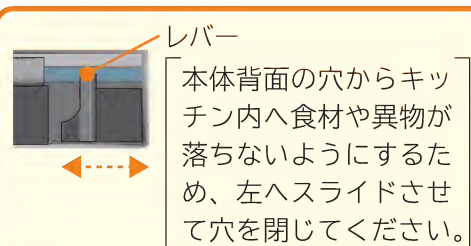
⚠注意 ●お手入れは、　電源を切り、本体が冷えてから行う

ご注意
●ご使用のたびにお手入れしてください。
●ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
●吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

吸・排気カバー（2枚）

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
たわしやみがき粉は使わないでください。
吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

ご注意
●吸・排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●汚れて目詰まりしたまま使わないでください。安全装置が作動して通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙が漏れたりする場合があります。
●お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
●吸・排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
●お手入れ後は、レバーを左へスライドさせてください。

レバー
［本体背面の穴からキッチン内へ食材や異物が落ちないようにするため、左へスライドさせて穴を閉じてください。］

光センサー
［きれいにお手入れしてご使用ください］

グリル ➔P.48、49

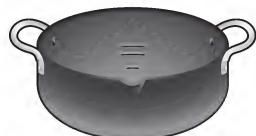
前面操作パネル

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意
●水にぬらさないでください。
故障の原因になります。
●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

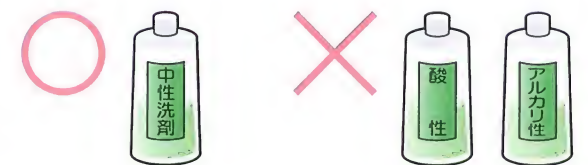
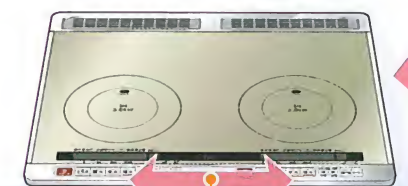
天ぷら鍋（付属品）

①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
たわしやみがき粉は使用しないでください。
②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
汚れがこびりついたまま使うと、油の温度を適正にコントロールできないことがあります。また、トッププレートが汚れます。
③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
洗ったままにしておくとさびます。
天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。

●鍋底が反ったり、変形した場合は使用しないでください。日立の家電品取扱店で別売の天ぷら鍋をお買い求めください。➔P.4

トッププレート・プレートワク（ステンレス製）・光センサー

●軽い汚れ
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

●油汚れ
台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

ご注意
酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。（液剤や洗剤が残ると、表面が変色したり、トッププレートとプレートワクの接合部分が劣化する原因になります）

●落ちにくい汚れ
クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。
プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

筋の方向は横向きです

ご注意
●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。（トッププレート・プレートワクが傷つく原因になります）

●それでも落ちないときは
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。
トッププレートとプレートワクの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。

別売品　2011年12月現在

トッププレート用クリーナー

●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。
部品名：ガラスクリーナー（HT−K1）
部品番号：HT−D8　009
希望小売価格：1,470円（税抜1,400円）

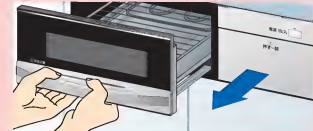
※日立の家電品取扱店にご相談ください。
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

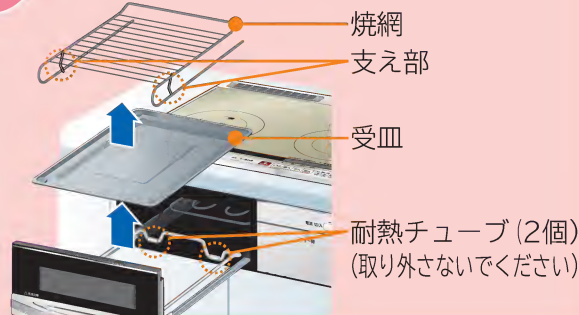
ご注意
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。
汚れを取り除いてください。
●トッププレートにひびが入ったり、割れたり、トッププレートとプレートワクのすき間が大きくなった場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（➔P.55）にご相談ください。

⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

グリル

グリルドア・焼網・受皿の取り外しかた

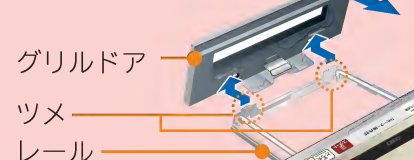
1 取っ手を両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出す

受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

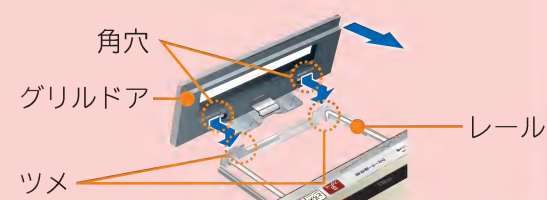
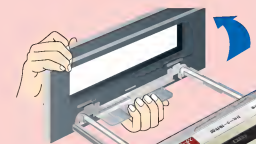
2 焼網、受皿を外す

3 取っ手の下側に手をまわし、グリルドアバネを軽く引き下げる

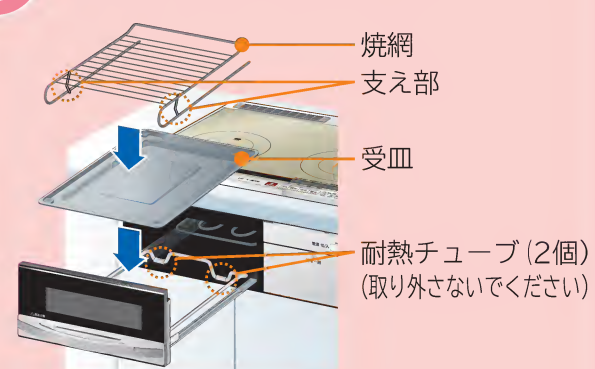
グリルドアバネを押さえずに無理に外すとグリルドアが破損したり、変形することがあります。

ご注意

グリルドアを押し倒して外さないでください。グリルドアが破損したり変形することがあります。

4 グリルドアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメを外す

グリルドア・焼網・受皿の取り付けかた

1 グリルドアを本体側へ倒すようにし、レール側のツメ2箇所をグリルドア下部の角穴に差し込む

2 グリルドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む

カチッと音がしてグリルドアが固定されます。

3 受皿、焼網を載せる

焼網は、支え部を手前にして受皿にセットしてください。焼網を逆に入れるとヒーターに当たってドアが閉まりません。

4 グリルドアは本体の前面に当たるまで押して閉める

脂や汁がたまっている受皿の取り外しかた

①脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかり持ち、1～2cm上に持ち上げてから、ゆっくりこぼれないように90度回転させます。

②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げて外してください。

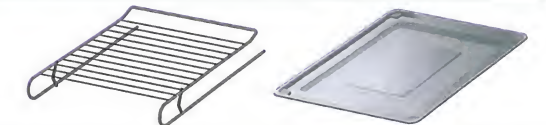
グリルドア

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

ご注意

- ●たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます）
- ●グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。（樹脂部が変形します）
- ●グリルドア（強化ガラス）に傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。➔P.4

焼網・受皿

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

ご注意

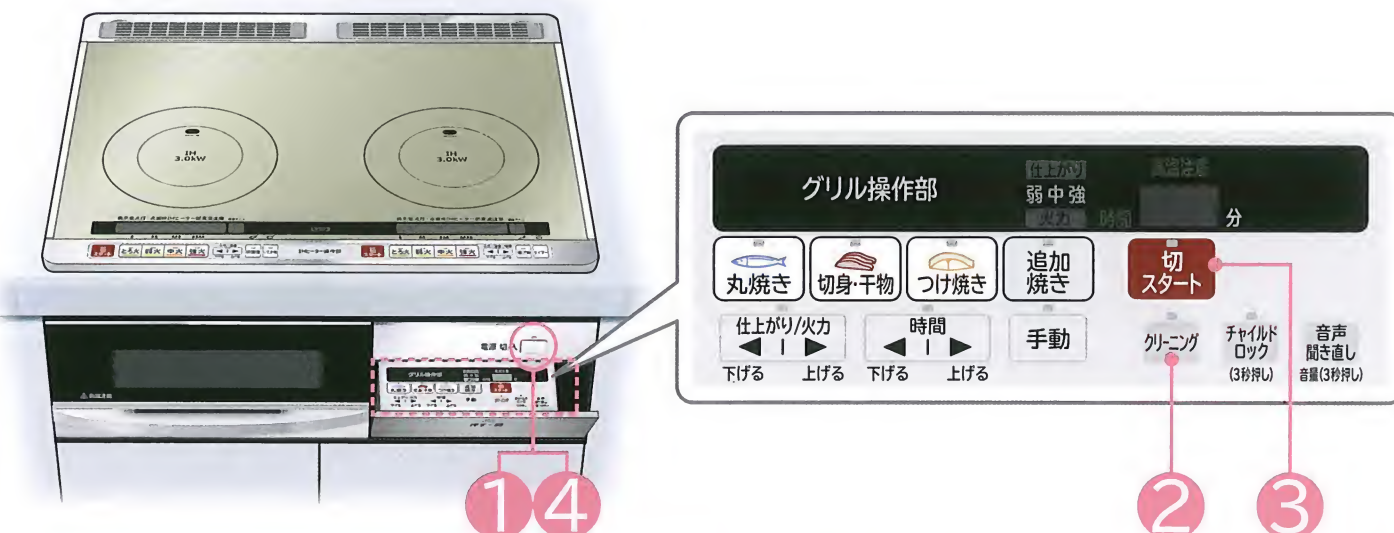
- ●焼網・受皿の表面処理を傷めないでください。
- ●たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます）
- ●受皿は金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。（表面処理に傷がついたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます）
- ●焼網はたわしでこすらないでください。（表面処理に傷がついたり、はがれることがあります）汚れが気になる場合は、スポンジのナイロン面（硬い面）で洗ってください。黒ずみが部分的に残る場合がありますが、これは金属表面が熱により変色したもので、表面処理には影響ありません。そのままお使いください。
- ●食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- ●ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
- ●焼網・受皿は消耗品です。表面処理が傷んだ場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。➔P.4

お手入れ（つづき）

⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

グリル庫内のクリーニング

●5～6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。
グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。
グリル庫内の油汚れを乾燥させないと腐食の原因にもなります。

1 4 2 3

準備 焼網・受皿を取り外し、グリルドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2 クリーニング を押し、表示部に「CL」を表示する

3 切スタート を押し、通電する

●クリーニング を押した後、約3分以内に 切スタート を押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

メロディーが鳴ったら終了です

●クリーニング中は表示部に CL を表示します。約11分で終了します。
●途中で中止したいときは 切スタート を押します。

ご注意
●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
●焼網と受皿は絶対にセットしないでください。グリルでの調理後に行う自動クリーニングより、庫内クリーニングの方が強力なため、焼網と受皿のフッ素加工が痛んだり、変色する場合があります。
●クリーニング中は、グリル庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。レンジフードファンを使用してください。
●グリル庫内に落ちた食品カスなどは、グリル庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。また、手が届かない庫内部分は、割り箸などに布を巻きふき取ってください。
●グリル庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。

続けて使わないときは

4 電源 切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

●グリル庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因
電源について	通電しない	●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。（電源ランプが消えている） 電源を入れてください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。 電源を「入」の状態で約10分（または約30分）放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください。 ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。（➔P.43） ●IHヒーターで使える鍋を使用していますか。 （使える鍋について ➔P.12、13）
	使用途中に各IHヒーターまたはグリルの通電が停止した（切り忘れ防止自動停止機能）	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各IHヒーターには、最終キー操作から約45分、グリル「手動」には「切・スタート」を押してから約30分経過すると自動的に通電を停止する切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。 もう一度使う場合は再度、通電をスタートしてください。
	液晶表示の火力バーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した（金属小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能）	●鍋がIHヒーターから大きくずれていませんか。 中央に置いてください。 ●使えない鍋を置いていませんか。 使える鍋を置いてください。（使える鍋について ➔P.12、13） 図は火力「7」で使用した場合 交互に点灯 約30秒後、ブザーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。
	使用途中に停電になった	●通電中のIHヒーターまたはグリルは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。 ⚠警告 トッププレートやグリルドアおよび庫内など高温部に触れない
上面操作パネルについて	上面操作パネルの表示部の液晶が黒くなる	●表示部の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがありますが、しばらく放置すると元に戻ります。 表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。
	上面操作パネルの表示部の液晶がくもる	●吸気口から直接蒸気を吸い込むと、液晶がくもることがありますが、しばらくすると元に戻ります。

お困りのときは（つづき）

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

	現　象	原　因
音について	電源を入･切すると「カチャ」と音がする	●電源を入･切すると、内部電気部品のスイッチの動作音がします。
	電源を切っても音がする	●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路を保護するために、キー操作後冷却ファンが最大約10分間動作します。 自動的に冷却ファンは止まります。
	使用中にファンの音が大きくなったり止まることがある	●本体内部を冷やすために冷却ファンが動作します。
	左･右IHヒーター使用中に鍋から音がする	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 ・気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 ・IHヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
火力について	鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがある	●ホーロー･ステンレス製の鍋については鍋底の直径がIHヒーターの場合は12～26cmのもので鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。（使える鍋について ➔P.12、13）
	左･右のIHヒーターで加熱具合が違う	●同じ鍋で同じ火力を設定しても、左･右のIHヒーターで加熱具合が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。
	いため物などを行うとIHヒーターの火力が弱くなることがある	●いため物などを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。
	IHヒーターでの調理に時間がかかる 調理のでき上がりが遅い	●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋を使用していますか。（使える鍋について ➔P.12、13） ●鍋の種類によっては、「強火」で使用すると、自動的に火力をコントロールする場合があります。
適温調理について	予熱時間が長い 通電が停止する	●鍋底の直径が小さかったり鍋底が反っているフライパン･鍋は火力が弱くなる場合があるため、予熱時間が長くなります。またフライパン･鍋の温度が適温にならず通電を停止する場合があります。 （適温調理で使えるフライパンについて ➔P.13）
	鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる	●鍋の材質･大きさ･形状･置く位置により鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる場合があります。（適温調理で使えるフライパンについて ➔P.13）

	現　象	原　因
グリルについて	グリル調理中、グリル庫内で瞬間的に炎ができたり、排気口から煙が出る	●魚の脂などがグリルヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でグリルヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。
	グリル調理終了後、タイマー表示部にCL表示が出て、排気口から熱風が出る	●調理終了後、グリルヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒加熱用ヒーター、ファンに通電します。（約5分間）
	グリルで魚を焼いたときに排気口から煙が出たり、グリルドアのすき間から煙や水蒸気が漏れることがある	●グリル庫内の排気口には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っていますが、魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は触媒の能力を超えて排気口から多く煙が出たり、グリルドアのすき間から漏れることがあります。故障ではありません。
結露について	グリルの排気口から出た水蒸気が壁面に結露することがある	●調理時に排気口から出る水蒸気などが壁面に付き水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。
	光センサーが結露することがある	●吸気口から直接蒸気を吸い込むと、結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。
レンジフードファン連動について	IHクッキングヒーターのIHヒーターまたはグリルの通電を停止しても、レンジフードファンが止まらない	●レンジフードファンは IH クッキングヒーター全てのIHヒーターとグリルの通電を停止しても約3分間動作します。 止める場合は、レンジフード側で「切」操作をしてください。 ● IH クッキングヒーターのいずれかの各IHヒーターまたはグリルの通電をしているとレンジフードファンは止まりません。 止める場合は、レンジフード側で「切」操作をしてください。
	レンジフードファンが回らない	●送信部または受信部が汚れていませんか。 IHクッキングヒーターの送信部･レンジフードファンの受信部を掃除してください。（レンジフードファンの取扱説明書も合わせてご覧ください） ➔P.44、45 ●送信部に鍋などを置いていませんか。 鍋などを送信部の上から取り除いてください。 ➔P.44、45 ●送信部の上にフライパンなどの取っ手を向けていませんか。 フライパンなどの取っ手の向きを変えてください。 ➔P.44、45

上面操作パネル・前面操作パネルに次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。

	お知らせ表示コード	原　因	直しかた
上面操作パネル	C11 C21 左・右IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●空だきになっています。 ●いため物の調理を行うと表示する場合があります。 ●付属の天ぷら鍋が高温（油が高温）になっている。（付属の天ぷら鍋が反っている）	●調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。 ●付属の天ぷら鍋の反りを確認してください。
上面操作パネル	C22 「揚げ物」を使用したら、右IHヒーターの液晶表示が赤く点灯する	●付属の天ぷら鍋の底に約1mm以上の反りがあったり変形しています。 ●付属の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	●反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。（➔P.4） ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
上面操作パネル	H15 H25 左・右IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●吸・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸・排気カバーがふさがれています。	●ほこりをふき取ってください。（➔P.46） ●ふさがないでください。
上面操作パネル	H17 H27 左・右IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。（➔P.12、13）
前面操作パネル	C1 C3 C4	●通電したまま連続して魚などを焼いた場合。	●一度通電を切り、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。

表示を消したいときは

C11、H15、H17の表示が出たときは左IHヒーターの 切/スタート を押す。

C21、C22、H25、H27の表示が出たときは右IHヒーターの 切/スタート を押す。

C1、C3、C4の表示が出たときはグリルの 切/スタート を押す。

「直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が出たときは故障の可能性があります。お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（➔P.55）にご連絡ください。

	お知らせ表示コード	原　因	
上面操作パネル	C61 液晶表示が赤く点灯する	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（➔P.55）にご連絡ください。
上面操作パネル	H11 などのH＊＊表示	●部品の故障が生じた場合。	
前面操作パネル	C6	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	
前面操作パネル	H1 などのH＊表示	●部品の故障が生じた場合。	

保証とアフターサービス　必ずお読みください

■保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこの IH クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは　出張修理

「お困りのときは」（➔P.51～54）に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

品　名	日立 IH クッキングヒーター
型　式	HT-80FS
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

「ご相談窓口」

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。
※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

修理に関するご相談は エコーセンターへ	商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ
TEL　0120−3121−68 FAX　0120−3121−87 （受付時間）9:00～19:00（月～土）、9:00～17:30（日・祝日） 携帯電話、PHSからもご利用できます。	TEL　0120−3121−11 FAX　0120−3121−34 （受付時間）9:00～17:30（月～土）、9:00～17:00（日・祝日） 年末年始は休ませていただきます。 携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

仕様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

型式			HT−80FS
電源			単相200V(50−60Hz共用)
消費電力			5.8kW(4.8kWに切り替え可能)
	左・右IHヒーター		3.0kW(100W相当〜3.0kW 12段階火力調節)※
	グリル		調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけやき」1.2kW (手動 600W相当、900W相当、1.2kW 3段階火力調節)
		触媒用加熱ヒーター	250W
	待機時消費電力		0.05W未満(電源「切」の状態)
コードの長さ			3芯キャブタイヤケーブル 0.7m
電源プラグ			250V−30A(接地極つき)
大きさ	本体		幅599 奥行560 高さ234〔mm〕
	グリル		幅280 奥行360 高さ124〔mm〕(有効高さ59〔mm〕)
質量(重さ)			約21.6kg

●HT−80FSはレンジフードファン連動です。　※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

【総消費電力の切り替えについて】

本製品は、工場出荷時総消費電力を 5.8kW に設定してありますが、4.8kW に切り替えることもできます。
アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。
詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

【オートパワーオフの時間の切り替えについて】

本製品は、工場出荷時約10分でオートパワーオフするように設定してありますが、約30分に切り替えることもできます。オートパワーオフするまでの時間が短いなどで、ご使用上不便があるときに選べます。
詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

日立アプライアンス株式会社

〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111